

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ГІГІЄНА ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ І ХАРЧОВИХ ГІДРОБІОНТІВ

спеціальність	211 ветеринарна медицина	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	ветеринарна медицина	факультет	ветеринарної медицини
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	санітарії, гігієни та судової ветеринарної медицини

ВИКЛАДАЧ

Дегтярьов Микола Олександрович

Вища освіта – спеціальність ветеринарна медицина
 Науковий ступінь - кандидат ветеринарних наук за спеціальністю 16.00.06- гігієна тварин та ветеринарна санітарія
 Вчене звання – доцент
 Досвід роботи – 42 роки
 Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор наукових публікацій за тематикою кафедри
- маю методичні розробки;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	380954970251	електронна пошта	nicolaydocent@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	--------------	------------------	-------------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: доцент, кандидат ветеринарних наук Жиліна В.М.;
 доцент, кандидат ветеринарних наук Цивірко І.Л.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ

Мета	формування комплексного уявлення щодо вивчення законів та підзаконних нормативно-правових актів й нормативно-технічних документів для забезпечення безпечності збереження якості та придатності до споживання яєць та тваринних гідрабіонтів, а також контроль ризиків на всіх етапах виробництва.
Формат	лекції, семінарські заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• здатність проводити дослідження на відповідному рівні, застосовувати знання у практичних ситуаціях, застосовувати інструментарій, спеціальні пристрої для проведення спеціальних маніпуляцій під час виконання професійних задач (ЗК2, ЗК3, ЗК6, СК2, СК4, СК19, ПРН7)/ індивідуальні практичні заняття. • здатність проводити органолептичні та лабораторні дослідження харчових продуктів (ЗК1, ЗК2, СК1, СК2, СК8, СК11, СК19, ПРН7, ПРН8)/ індивідуальні практичні заняття. • розуміти та з'ясовувати особливості проведення бактеріологічних досліджень з метою формування висновків щодо безпечності продуктів (ЗК2, ЗК3, СК1, СК2, СК8, СК11, СК19, ПРН7, ПРН8)/ індивідуальні практичні заняття. • здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу, пошуку, обробки інформації з різних джерел • (ЗК1, ПРН7)/ індивідуальні практичні заняття.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 14 годин лекції, 30 годин лабораторно-практичні заняття; 46 години самостійних занять , поточний контроль (2 розділи); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел. ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК6. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність розуміти та з'ясовувати особливості будови і функціонування сировини тваринного і рослинного походження. СК2. Здатність застосувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для здійснення необхідних маніпуляцій під час виконання професійних задач діяльності.	Програмні результати навчання	ПРН 7. Збирати анамнестичні дані під час інспектування м'яса та м'ясопродуктів. ПРН 8. Пояснювати сутність та динаміку розвитку фізіологічних процесів в м'ясі під час його здригання та транспортування, а також при їх порушенні для виконання професійних завдань.
-------------	--	-------------------------------	---

СК3. Здатність дотримуватись правил техніки безпеки, асептики та антисептики під час здійснення фахової діяльності.

СК4. Здатність проводити інспектування продуктів забою тварин.

СК11. Здатність розробляти стратегії профілактики при антропозоонозах тварин.

СК19. Здатність проводити фахову діяльність в межах обраної спеціалізації.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Розділ 1

ГІГІЄНІЧНІ ХАРЧОВИХ ЯЄЦЬ І ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ У СУЧАСНИХ УМОВАХ

Лекція 1.	Класифікація, харчова та енергетична і біологічна цінність яєць	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Нормативно-правова документація для реалізації яєць та яєчних продуктів	Самостійна робота	Написання рефератів та публічних виступів. Фальсифікація харчових продуктів. Способи захисту продукції від фальсифікації. Особливості визначення свіжості харчових яєць страусів. Особливості визначення свіжості яєчного порошку та меланжу Особливості визначення свіжості та придатності яєць при маловивчених інфекційних хворобах
Лекція 2.	Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва	ЛПЗ 2	Особливості визначення свіжості яєць і яєчних продуктів		
Лекція 3.	Комплексне оцінювання безпечності та якості яєць і яєчних продуктів	ЛПЗ 3	Особливості реалізації яєць і яєчних продуктів та меланжу		
Лекція 4.	Гігієна обігу яєць і яєчних продуктів	ЛПЗ 4	Допоміжні показники дослідження перепелиних яєць та водоплаваючої птиці		

Розділ 2.

ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ТВАРИННИХ ГІДРОБІОНТІВ У СУЧАСНИХ УМОВАХ

Лекція 5.	Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва та обігу харчових тваринних гідробіонтів	ЛПЗ 5	Порядок інспектування харчових тваринних гідробіонтів	Підготування мультимедійних презентацій та доповідей з виступами. Інспектування риби при маловивчених інфекційних хворобах
-----------	--	-------	---	---

		ЛПЗ 6	Комплексне оцінювання безпеки харчових тваринних гідробіонтів	гідробіонтів Інспектування риби при маловивчених інвазійних хворобах гідробіонтів Особливості інспектування морських головonoгих та молюсків
Лекція 6.	Комплексне оцінювання безпеки та якості тваринних гідробіонтів	ЛПЗ 7	Інспектування риби отруйної та у разі отруєння риби	
Лекція 7.	Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва та обігу харчових тваринних гідробіонтів	ЛПЗ 8	Гігієна консервованих харчових тваринних гідробіонтів	
Лекція 8.	Гігієна обігу харчових тваринних гідробіонтів	ЛПЗ 9	Розроблення та впровадження НАССР – плану на рибпідприємствах	
Лекція 9	Гігієнічні вимоги до пакування, маркування, транспортування, зберігання, реалізації харчових тваринних гідробіонтів	ЛПЗ 10	Застосування методів визначення фальсифікації рибної продукції та розробка методів протидії	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ

1. Атлас ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою тварин / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, Л.В. Бусол, В.Я. Бінкевич, Н.М. Зажарська, Н.П. Головка, В.М. Кириченко]. Харків: РВВ Харківської державної зооветеринарної академії, 2015. 384 с.
2. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А., Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касяненко]. Харків: Діса плюс, 2016. 424 с.
3. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касяненко]. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.

1. Про аквакультуру: Закон України від 18.09.2012 № 5293-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5293-17#Text>.
2. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>.
3. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text>.
4. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України від 06.02.2003 № 486-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/486-15#Text>.
5. Порядок видачі ветеринарних документів: постанова Кабінету Міністрів України від 21.11.2013 № 857. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/857-2013-%D0%BF#Text>.

4. Гігієна рослинних харчових продуктів: Підручник / І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський, В.Я. Бінкевич, С.А. Ткачук, Т.І. Фотіна, Н.В. Букалова, Н.М. Зажарська. Харків: РВВ ХДЗВА, 2015. 427 с.
5. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Бінкевич В.Я., Труш А.М., Петров Р.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції: Підручник. Харків: «Диса Плюс», 2017. 680 с.

6. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці: наказ Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01, № 70. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0850-01#Text>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання (диф. залік, іспит)	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	40 % - підсумкове тестування 60 % - поточна робота студента протягом семестру
Підсумкове оцінювання (нз)	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	100 % - усереднена оцінка за розділи
Оцінювання розділу	100 бальна сумарна	до 30	30 % - відповіді на тестові питання
		до 30	30 % - результат засвоєння блоку самостійної роботи
		до 40	40 % - активність студента на заняттях (усні відповіді)

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.